

Rotkraut

Für 4 Personen

Zutaten:

1 kg	Rotkohl	2	Zwiebeln, fein gewürfelt
1	Zimtstange	250 g	Äpfel (z. B. Boskop)
2	Gewürznelken	50 g	Gänseschmalz
1	Lorbeerblatt	1	Papier-Teefilter, Küchengarn oder ein Gewürzsieb
2	Wacholderbeeren		
10	Pfefferkörner		
100 g	Apfelmus		
2 EL	flüssiger Honig		
50 ml	Weißweinessig		
200 ml	Rotwein		

Vorbereitung: Marinierzeit über Nacht, Vorbereitung 45 Minuten, Kochzeit 45 Minuten

1. Rotkohl vierteln, die äußeren Blätter und den Strunk entfernen, den Rotkohl mit der Küchenmaschine in feine Streifen hobeln. Zimt, Nelken, Lorbeer, Wacholder und Pfeffer in einen Teebeutel oder in ein Gewürzsieb geben und verschließen.
2. Rotkohl, Apfelmus, Honig, Essig mischen, den Gewürzbeutel dazugeben. Rotkohl abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Den Rotkohl in einem Sieb abtropfen lassen, den Sud auffangen.
3. Die Äpfel schälen und grob würfeln. Das Schmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Rotkohl zu den Zwiebeln geben und andünsten. Die gewürfelten Äpfel dazugeben und gut mit dem Rotkohl mischen. Den Sud aufgießen und mit 1 TL Salz würzen.
4. Den Rotkohl einmal aufkochen lassen und zugedeckt bei milder Hitze 30 Minuten schmoren. Dann offen 15 Minuten weitergaren, damit der Sud einkocht. Den Gewürzbeutel entfernen und den Rotkohl mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Für eine leichte Bindung kann man eine geriebene Kartoffel zugeben und 5 Minuten kochen oder etwas in Wasser angerührte Speisestärke zugeben und aufkochen.

Das Apfelmus kann man aus einigen geschälten Äpfeln ganz wenig Wasser und etwas Zucker schnell selbst kochen. Für eine fruchtige Note kann man noch Johannisbeergelee oder Preiselbeerkonfitüre zugeben. Der Rotkohl lässt sich gut eingefrieren.